

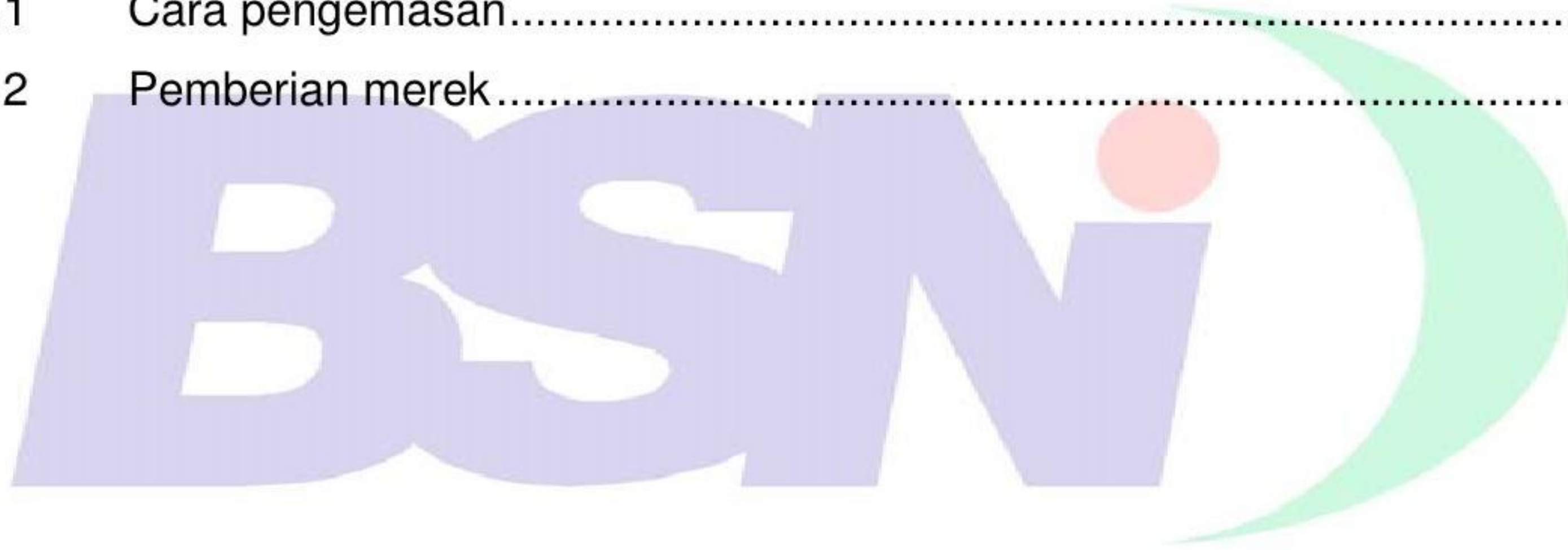






## Daftar isi

Daftar isi .....	i
Pendahuluan .....	1
Spesifikasi .....	1
1 Ruang lingkup .....	1
2 Diskripsi .....	1
3 Jenis mutu.....	1
4 Syarat mutu.....	2
5 Pengambilan contoh .....	2
5.1 Cara pengambilan contoh .....	2
5.2 Petugas pengambil contoh.....	3
6 Pengemasan.....	3
6.1 Cara pengemasan.....	3
6.2 Pemberian merek.....	3







## Susu pasteurisasi

### Pendahuluan

Standar Susu pasteurisasi disusun berdasarkan survei di daerah Jakarta dan Bogor. Setelah mempelajari hasil pengujian susu pasteurisasi dari beberapa literatur tentang "Pasteurized Milk" yaitu : "Milk and Milk-Products - (Eckles 0 rubs and Macy, 1976)"; "The Chemical Analysis of Foods (Pearson, 1970)"; "Milk Pasteurized, Planning, Plan, Operation and Control (Kay at all, 1953)" dan Milk Codex - 1924, maka disusunlah Standar Susu Pasteurisasi Indonesia sebagai berikut:

### Spesifikasi

#### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi syarat mutu, cara pengujian mutu, cara pengambilan contoh dan cara pengemasan susu pasteurisasi.

#### 2 Diskripsi

Susu pasteurisasi adalah susu segar, susu rekonstitusi, susu rekombinasi yang telah mengalami proses pemanasan pada temperatur  $63^{\circ}\text{C}$  -  $66^{\circ}\text{C}$  selama minimum 30 menit atau pada pemanasan  $72^{\circ}\text{C}$  selama minimum 15 detik, kemudian segera didinginkan sampai  $10^{\circ}\text{C}$ , selanjutnya diperlakukan secara aseptis dan disimpan pada suhu maksimum  $4,4^{\circ}\text{C}$ .

\*) Keterangan:

- Susu segar ialah cairan yang diperoleh dengan pemerahan sapi sehat dengan cara yang benar, sehat dan bersih tanpa mengurangi atau menambah sesuatu komponennya.
- Susu rekonstitusi ialah susu yang diperoleh dari penyatuan kembali bagian-bagian dari pada susu yang sudah dipisahkan.
- Susu rekombinasi ialah susu yang diperoleh dari kombinasi bahan baku susu segar dengan susu rekonstitusi.

#### 3 Jenis mutu

Susu pasteurisasi terdiri dari:

- A. Susu pasteurisasi tanpa penyedap cita rasa.
- B. Susu pasteurisasi yang diberi penyedap cita rasa, yang masing-masing digolongkan dalam satu jenis mutu.



#### 4 Syarat mutu

Karakteristik	Syarat		Cara pengujian
	A	B	
- Bau	khas	khas	Organoleptik
- Rasa	khas	khas	Organoleptik
- Warna	khas	khas	Organoleptik
- Kadar lemak, % (bobot/bobot) min.	2,80	1,50	SP-SMP-248- 1980
- Kadar padatan tanpa lemak, % (bobot/bobot) min.	7,7	7,5	SP-SMP-249- 1980
- Uji reduktase dengan methylen biru	0	0	SP-SMP-251- 1980
- Kadar protein, % (bobot/bobot) min.	2,5	2,5	SP-SMP- 79- 1975
- Uji fosfatase	0	0	SP-SMP-250- 1980
- T.P.C. (Total Plate Count), ml, maks.	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^4$	SP-SMP- 93- 1975
- Coliform presumptive MPH/ml, maks.	10	10	SP-SMP- 94- 1975
- Logam berbahaya :			
- As, (ppm) maks.	1	1	<u>SP-SMP-193- 1977</u> Depkes S.I. 7
- Pb, (ppm) maks.	1	1	<u>SP-SMP-197- 1977</u> Depkes S.I. 7
- Cu, (ppm) maks.	2	2	SP-SMP-247- 1980
- Zn. (ppm) maks.	5	5	<u>SP-SMP-190- 1977</u> AOAC 25136-25142
Bahan pengawet	Sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan R.I. No. 235/Men. Kes/Per/ IV/79		

Catatan : A = Susu pasteurisasi tanpa penyedap cita rasa  
B = Susu pasteurisasi diberi penyedap cita rasa

#### 5 Pengambilan contoh

##### 5.1 Cara pengambilan contoh

Contoh diambil secara acak menurut nomor angkatan produksi yang sama.

Banyaknya contoh yang diambil untuk dianalisa (n) dan Jumlah contoh yang tidak memenuhi syarat yang diperbolehkan (c) berpedoman pada tingkat 1 dalam daftar dibawah ini.



Apabila dari hasil pengujian yang pertama terdapat keberatan dari pihak yang bersangkutan, maka dapat diadakan pengujian ulangan dengan berpedoman pada tingkat 2 dalam daftar dibawah ini.

Unit contoh kemasan terkecil	Jumlah contoh (n)		Jumlah contoh yang tidak memenuhi syarat yang diperbolehkan (c) *	
	Tingkat I	Tingkat 2	Tingkat I	Tingkat 2
4.800 atau kurang	6	12	1	2
4.801 - 24.000	13	21	2	3
24.001 - 48.000	21	29	3	4
48.001 - 84.000	29	48	4	6
84.001 -144.000	48	84	6	9
144.001 -240.000	84	126	9	13
lebih dari 240.000	126	200	13	19

\*. Tidak berlaku untuk karakteristik logam berbahaya, uji mikro biologi dan uji fosfatase.

## 5.2 Petugas pengambil contoh.

Petugas pengambil contoh harus memenuhi syarat yaitu orang yang berpengalaman atau dilatih lebih dahulu dan mempunyai ikatan dengan suatu badan hukum.

# 6 Pengemasan

## 6.1 Cara pengemasan

Susu pasteurisasi disajikan dalam bentuk cairan, dikemas secara aseptis dalam botol, karton yang dilapisi polyethylene, atau aluminiun foil, kantong plastik atau bahan lain yang tidak mempengaruhi isi.

## 6.2 Pemberian merek

Pada bagian luar dari kemasan diberi tulisan dangan jelas yang tidak mudah luntur, antara lain :

- Nama perusahaan
- Nama barang
- Isi bersih
- Nomor angkatan produksi
- Tanggal kadaluwarsa
- Cara penggunaan
- Cara penyimpanan
- Bahan dasar dan bahan tambahan
- Nomor pendaftaran pada Departemen Kesehatan





















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)